



**«Праматерью
хлеба» называют
кашу в народе.**





«С ним каши не сварить!»





А.В.
Суворов









крупa манная 1 стакан
молоко для каши 1 л
сливки взбитые 1 стакан
орехи грецкие
измельченные
или цукаты 1 стакан
сахар 120 г
масло сливочное 2 ст.
ложки яйца 2 шт.
абрикосы 6 шт.
соль
ванильный сахар

для соуса:
абрикосы 20 шт.
сахар 4 ст. ложки
вода 650 г

прос
о





гречих



ЯЧМЕН

Любимая каша Петра Первого

3 л воды

2 стакана ячневой крупы

1 стакан молока

1,5 стакана творога

2 ст. ложки сливочного масла

1 чайная ложка соли

Крупку засыпать в холодную подсоленную воду и варить на умеренном огне, все время снимая пену. Как только крупа начнет выделять белую слизь, нужно сцедить лишнюю воду и переложить кашу в другую кастрюлю. Продолжать варить, добавив молоко, пока не загустеет и не разварится. Когда каша станет мягкой, заправить ее творогом, досолить, размешать равномерно, дать постоять 5 минут под крышкой без огня.

Заправить маслом





© 
Swi Postol

пшениц
а



Courtesy Photo

ОВЁС
С





ри



Все каши хороши! Выбирай на

ВКУС!





СПАСИБО ЗА
ВКУСНЫЙ РЕЦЕПТ!

